



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TART OLE

3 su bardağı un  
125 gr margarin  
1 su bardağı pudra şekeri  
2 adet yumurta  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
1 paket krem şanti  
1 adet konserve hindistancevizi sütü

Karıştırma kabına 3 su bardağı unu alın. Üzerine 1 su bardağı pudra şekerini ve 1 çay kaşığı kabartma tozunu ilave edin ve karıştırın. Hamurun ortasını açın ve üzerine 125 gram margarin ve yumurtayı ilave edin. İlk önce yağı ile yumurtayı karıştırın. Daha sonra unu da karıştırarak tart hamurunu yoğurun.

Tart kalıbını sıvıyağ ile yağlayın.

Tart hamurunu merdane ile açın.

Daha sonra tart hamurunu merdane ile tart kalıbına alın. Hamura çatal batırın.

Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 30 dakika pişirin.

Tart hamuru pişerken hindistan cevizi sütü ve krem şantiyi köpürtüp koyulaşınca kadar çırpın.

Fırından çıkan hamuru kalıbından çıkarın ve üzerine kremayı spatula yada bir bıçak yardımıyla yayın.

Soğuduktan sonra servis yapın, çikolata parçacıkları ile süsleyebilirsiniz.

---